

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005 年 5 月 26 日 (26.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/046354 A1(51) 国際特許分類⁷: A23L 1/226, 1/22, A23D 9/00

県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016557

(22) 国際出願日: 2004 年 11 月 9 日 (09.11.2004)

(74) 代理人: 阿部 正博 (ABE, Masahiro); 〒2740825 千葉県船橋市前原西二丁目 1 4 番 1 号ダイアパレス津田沼 1001 号 Chiba (JP).

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2003-382729
2003 年 11 月 12 日 (12.11.2003) JP

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山口 進 (YAM-AGUCHI, Susumu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 馬場 啓子 (BABA, Keiko) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 森 修 (MORI, Osamu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 田島 郁一 (TASHIMA, Ikukazu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 松崎 成秀 (MATSUZAKI, Narihide) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: BODY TASTE IMPROVER COMPRISING LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID AND/OR ESTER THEREOF

(54) 発明の名称: 長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体を含むココ味向上剤

(57) Abstract: Means for improving the body taste of a food and improving the taste or flavor thereof. Provided are: a body taste improver which comprises as major components a long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof and a body taste enhancer; a method of enhancing the effect of a body taste improver comprising a long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof, which comprises adding a body taste enhancer to the body taste improver; a body taste improver which comprises a long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof and is derived from a specific vegetable oil containing a large amount of γ -linolenic acid; a vegetable fat composition containing a long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof, characterized by having an α -linolenic acid content of 5% or lower; various foods each containing any of the body taste improvers and vegetable fat composition; and a method of improving the body taste of a food, which comprises incorporating any of the body taste improvers and vegetable fat composition into the food.(57) 要約: 本発明の目的は、食品のコク味を向上させ、更に、その味又は風味を向上させる手段を提供することである。本発明は、主成分としての長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体及びココ味増強成分を含むココ味向上剤、長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体から成るココ味向上剤にココ味増強成分を添加することによりココ味向上剤の効果を増強する方法、 γ リノレン酸を多量に含む特定の植物油由来の長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体から成るココ味向上剤、長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体を含む植物油脂組成物であって、 α リノレン酸の含量が 5% 以下であることを特徴とする植物油脂組成物、これらのココ味向上剤又は植物油脂組成物を含む各種食品、並びに、ココ味向上剤又は植物油脂組成物を食品に含有させることから成る食品のコク味を向上させる方法に係る。